

menu
DE LA MATERNITÉ LES PORTES DU SUD

HIVER



NOTRE MENU PRESTIGE ET
NOTRE CARTE CLASSIQUE SONT ÉLABORÉS
PAR LE CHEF RODOLPHE GARCIN

.....
**BON
APPÉTIT**

**LES PORTES
DU SUD**
GROUPE HOSPITALIER

LE

mehu

PRESTIGE



LE

menu

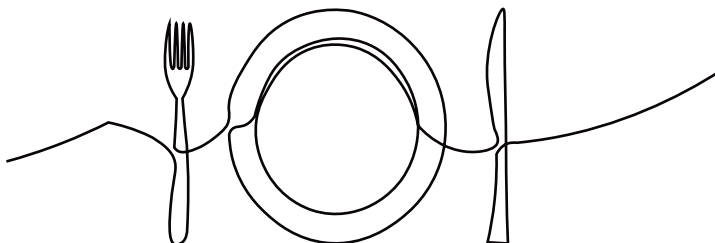
PRESTIGE

Nous vous proposons un menu Prestige qui peut être servi tous les jours de la semaine. Il est composé de plusieurs entrées, plats, fromage, desserts et boissons que nous avons choisis pour vous.

Le menu prestige pour la patiente 20 €

Le menu prestige pour l'accompagnant 25 €

La commande est à réaliser pour le repas du lendemain, au plus tard la veille jusqu'à 16h30 auprès de nos cuisiniers ou au 41 69.



LE

mehu

PRESTIGE

ENTRÉES

Tartare de Saint-Jacques
Opéra salé aux deux saumons
Caviar d'aubergines



PLATS

Suprême de pintade sauce au foie gras et son gratin dauphinois
Crevettes au curry accompagnées de riz et légumes
Filet de limande sauce au beurre blanc, trio de riz et confit d'aubergines
Ravioles gourmandes aux champignons et huile de truffe



FROMAGE ET DESSERTS

Duo de fromages (suivi d'un dessert)
Charlotte à la vanille et
aux fruits rouges
Palet sablé breton au caramel
Tarte tatin
Salade de fruits
Paris Brest



BOISSONS

Les boissons 33cl : Oasis, Fuzetea, Coca, Coca zéro, Jus de pomme, Jus d'orange, Schweppes agrumes, Orangina, Perrier 33cl, Badoit 50cl, Eau cristalline 50cl
Vin cote de Provence rosé AOP Pays de Merlot 25cl
Vin rouge AOP Val Joly 25cl
Vin de pays blanc Bourgogne aligoté 25cl
Bière bonde Heineken 33cl

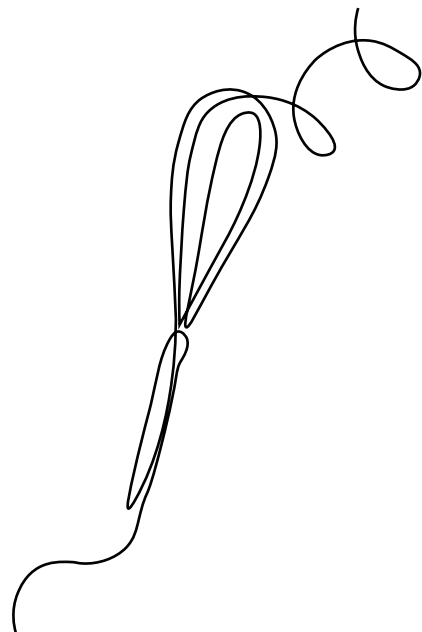
CARTE PRESTIGE DES ENCAS

12 Mini macarons	15 €
12 Mini canelés	9.50 €
Saumon fumé (100gr) et ses toasts (pour 2 personnes)	11.50 €
Champagne Louis Constant 75cl et ses coupes (précisez le nombre de coupes à la commande)	30,50 €
Vin blanc 75cl Tariquet Premières Grives	18 €
Vin rouge 75cl Lussac Saint Emilion Château Chapelle La Rose	15.20 €

Pendant votre séjour vous pouvez vous offrir des encas. Pour passer commande, téléphonez au 41 69 en semaine. Ces encas font l'objet d'un supplément.



© : La Toque Cuivrée



LE



CLASSIQUE

SEMAINE DORÉE

Vous dégusterez les repas de la semaine dorée du :

3 au 9 mars, 24 au 30 mars, 14 au 20 avril, 5 au 11 mai, 26 mai au 1er juin.

Allergènes :

C: Céleri | Cr: Crustacés | G: Gluten | L: Lait | M: Moutarde | Mo: Mollusques | O: Oeuf | P: Poisson | Su: Sulfites | S: Soja

LUNDI

Déjeuner

Taboulé | Palette de porc à la Diable ou Filet de merlu | Gratin de poireaux, lentilles | Emmental | Orange

Dîner

Potage | Raviolis de bœuf ou Œufs durs | Epinard et macaroni sans viande | Vache qui rit | Mousse au chocolat

MARDI

Déjeuner

Coleslaw | Rissole de veau au citron ou Filet de lieu noir sauce à l'aneth | Légumes couscous et semoule | Yaourt aromatisé | Cake au citron

Dîner

Potage | Paupiette de saumon sauce aneth | Haricots verts à l'ail | Croque Monsieur gratiné et boulgour | Mimolette | Crème dessert vanille

MERCREDI

Déjeuner

Salade d'endives | Cordon bleu ou Filet de panga sauce tomate basilic | Carottes sautées et Pommes de terre vapeur | Bleu | Banane

Dîner

Potage | Feuilleté à la viande ou Feuilleté à la chèvre | Gratin de choux fleur | Fromage blanc | Compote fraise

JEUDI

Déjeuner

Œufs mayonnaise | Roti de porc au jus ou Colin sauce crème | Gratin de potiron et Blé aux poivrons | Tomme noire | Chausson aux pommes

Dîner

Potage | Nuggets de volaille ou Croquettes de poisson | Courgettes sautées et Gnocchis | Petit Suisse | Abricot au sirop

VENDREDI

Déjeuner

Macédoine | Boulette de bœuf à la provençale ou Poisson meunière | Brocolis vapeur et Riz | Tartare | Flan caramel

Dîner

Potage | Tarte aux poireaux | Blettes | Yaourt nature | Poire au sirop

SAMEDI

Déjeuner

Carottes rapées | Haché de poulet sauce tomate ou Filet de colin aux céréales | Ratatouille et Purée de pommes de terre | Mimolette | Compote Banane

Dîner

Potage Dubarry | Tomate farcie ou Boulette de soja, tomate basilic | Brocolis et Polenta | Carré frais | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

Terrine de poisson | Paupiette de veau sauce aux olives ou Filet de colin sauce crème | Poêlée de carottes champignons et Tagliatelles | Camembert | Tarte au chocolat

Dîner

Potage | Poisson pané | Endives et Quinoa | Yaourt aromatisé | Pamplemousse

LE



CLASSIQUE

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

10 au 16 mars, 31 au 6 avril, 21 au 27 avril, 12 au 18 mai, 2 au 8 juin.

Allergènes :

C: Céleri | Cr: Crustacés | E: Fruit à coque | G: Gluten | L: Lait | M: Moutarde | Mo: Mollusques | O: Oeuf | P: Poisson | S: Sulfités | So: Soja

LUNDI

Déjeuner

Salade de lentilles | Sauté de volaille au curry ou Saumonette sauce citron et aneth | Haricots plats et Boulgour | Edam | Compote de pomme

Dîner

Potage | Tortis à la bolognaise ou Calamars frits | Carottes sautées et Torsades | Chevretine | Banane

MARDI

Déjeuner

Macédoine | Steak de veau sauce chasseur | Penne et poêlée de champignons | Fromage frais | Fruits de saison

Dîner

Potage | Galette jambon fromage ou Feuilleté chèvre | Petits pois aux oignons | Vache qui rit | Creme dessert caramel

MERCREDI

Déjeuner

Betteraves | Choucroute ou Choucroute de la mer | Chou et Pommes de terre vapeur | Petit suisse | Abricot au sirop

Dîner

Potage | Omelette sauce champignons | Choux fleur braisé et Purée | Emmental | Mousse au chocolat

JEUDI

Déjeuner

Carottes râpées | Paupiette de dinde ou Filet de merlu au pistou | Jardinière de légumes et Blé | Bleu | Orange

Dîner

Potage | Jambon Blanc ou Steak de soja | Gratin de potiron et Lentilles | Fromage blanc | Compote de pêche

VENDREDI

Déjeuner

Rouleau de surimi à la mayonnaise | Burger de veau sauce chasseur ou Filet de lieu sauce oseille | Courgettes et Riz | Edam | Pamplemousse

Dîner

Potage | Hachis Parmentier ou Brandade de poisson | Haricots verts | Vache qui rit | Muffin chocolat

SAMEDI

Déjeuner

Céleri rémoulade | Saucisse de Toulouse sauce moutarde | Filet de colin sauce citron | Endive braisée | Semoule | Fromage blanc | Banane

Dîner

Potage | Pizza au fromage | Epinards béchamel | Yaourt aromatisé | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

Terrine de poisson/ Paté croute | Poulet roti aux herbes ou Paupiette de saumon sauce Nantua | Blettes persillées et Pomme Rostie | Camembert | Donut au sucre

Dîner

Potage | Raviolis au saumon | Brocolis vapeur | Tartare | Poire au sirop

LE



CLASSIQUE

SEMAINE TERRACOTA

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

24 au 28 mars, 17 au 23 avril, 7 au 13, 28 au 4 mai, 19 au 25 mai, 9 au 15 juin.

Allergènes :

C: Céleri | Cr: Crustacés | E: Fruit à coque | G: Gluten | L: Lait | M: Moutarde | Mo: Mollusques | O: Oeuf | P: Poisson | S: Sulfités | So: Soja

LUNDI

Déjeuner

Poireau vinaigrette | Boulettes d'aneau aux épices d'Orient ou Saumonette crème d'ail | Légumes couscous et Semoule | Yaourt aromatisé | Compote de pomme/abricot

Dîner

Potage | Courgette farcie ou Tomate farcie veggio | Haricots beurre et Riz | Emmental | Cake aux fruits

MARDI

Déjeuner

Chou fleur vinaigrette | Roti de porc aux pruneaux ou Filet de colin sauce citron | Carottes persillées et Purée de pommes de terre | Mimolette | Mousse au citron

Dîner

Potage | Lasagne bolognaise ou Lasagne au saumon | Purée de courgettes | Tartare | Liegeois au chocolat

MERCREDI

Déjeuner

Carottes Râpées | Filet de poulet sauce forestière | Filet de merlu aux olives | Aubergines sautées à la tomate | Flageolets | Yaourt nature | Banane

Dîner

Potage | Endive au jambon | Feuilleté chèvre | Epinards | Polenta | Bleu | Crème vanille

JEUDI

Déjeuner

Œuf dur mayonnaise | Steak de bœuf sauce échalote ou Saumonette sauce citron vert | Haricots verts et Pommes de terre rissolées | Edam | Crème café

Dîner

Potage | Omelette sauce basquaise | Gratin de chou fleur | Boulgour | Fromage à tartiner aux noix | Ananas au sirop

VENDREDI

Déjeuner

Salade de pommes de terre persillées | Rissollette de porc sauce citron | Filet de panga sauce safranée | Navets carottes | Gnocchis | Tomme noire | Flan caramel

Dîner

Potage | Moussaka ou Galette de lentilles sauce tomate | Jardinière de légumes et Blé | Petit suisse | Compote banane

SAMEDI

Déjeuner

Betteraves ciboulette | Fricadelle de bœuf madras ou Paupiette de saumon sauce aneth | Blettes persillées et Coquillettes | Carré frais | Orange

Dîner

Potage | Tarte au thon | Purée de céleri | Fromage blanc | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

Rosette/Terrine de poisson | Sauté de volaille basquaise ou Merlu sauce curcuma et agrumes | Endives braisées et Pommes Rissolées | Camembert | Beignet au chocolat

Dîner

Potage | Croque Monsieur ou Croque fromage | Petits pois et carottes | Yaourt nature | Compote de poire

COMMANDE DU MENU

Pour passer commande d'un menu accompagnant crème/doré/terracota classique, veuillez faire votre demande auprès de l'agent hôtelier **avant 16h30 la veille au 40 38.**

Il est au prix de 7€.

Pour passer commande d'un Prestige, veuillez faire votre demande auprès de nos cuisiniers **avant 16h30 la veille au 41 69.**



PETIT DÉJEUNER DANS LA TISANERIE

Jus d'orange frais | Pain | Céréales | Confiture |
Fromage blanc | Yaourt aux fruits | Boissons chaudes.

Le dimanche, une viennoiserie vous est offerte.

Pour respecter votre sommeil, nous vous proposons le buffet petit déjeuner dans la tisanerie de la maternité de 8h15 à 9h45. Vous pouvez le partager dans la tisanerie ou retourner le prendre dans votre chambre. Si pour raison médicale vous ne pouvez pas vous déplacer, faites-en part à un membre de l'équipe médicale.

Il est au prix de 5€ pour les accompagnants.





MENU ENFANT

Steak haché | Potatoes | Purée de légumes | Yop fraise |
1 compote | Volvic fraise 25cl

Aiguillettes de poulet à la normande | Pâtes | Yop fraise |
1 compote | Bouteille d'Eau 50cl

Il est au prix de 5€.

COMMANDE DU MENU

Pour passer commande d'un menu enfant, veuillez faire votre demande au personnel du petit déjeuner avant 9h pour le déjeuner et auprès de l'hotesse lors de son passage en chambre